

# NovoIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **7.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (14.3%)	79 %	45
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- Receptura na warkę 20 litrową IPA - 15 blg

Zasyp:

Słód Pale - 4,8 kg (80%)  
Słód Monachijski 0,6 kg (10%)  
Słód Biscuit - 0,3 kg (5%)  
Caramunich II - 0,3 kg (5%)  
Drożdże:

Fermentis S-04  
Chmiel:

Admiral (14% AA)  
15 g - 60 minut  
15 g - 0 minut  
20 g - na zimno  
East Kent Goldings (5% AA)  
15 g - 60 minut  
15 g - 0 minut  
20 g - na zimno  
Receptura:

Słody wsypujemy do 15 litrów wody o temperaturze 68°C. Po dodaniu zasypu temperaturę wody stabilizujemy na 66°C i wykonujemy pierwszą przerwę, która będzie trwała 40 minut. Następnie podgrzewamy zacier do drugiej przerwy w 72°C i odczekujemy 10 minut.

W tym czasie przygotowujemy każdą filtracyjną. Możemy zalać ją gorącą wodą w celu jej rozgrzania. Po kilkunastu minutach wylewamy wodę.

Wykonujemy próbę jodową, żeby sprawdzić czy cała skrobia w zacierze uległa przetworzeniu. Jeżeli próba jest negatywna, podgrzewamy zacier do 78°C, a następnie przenosimy go do kadzi filtracyjnej.

Odczekujemy około 20 minut, żeby ułożyło się złożo filtracyjne i rozpoczynamy filtrację. Pierwsze 2 litry filtratu zawracamy, a kolejny filtrat już odbieramy do osobnego naczynia. Filtrujemy do osiągnięcia około 25 litrów brzezki w kadzi warzelnej.

Brzeczkę gotujemy 60 minut, tuż po rozpoczęciu gotowania dodajemy pierwszą porcję chmielu na goryczkę (Admiral - 15g, East Kent Goldings - 15g).

Po upływie 60 minut wyłączamy grzanie i dodajemy drugą część chmielu na aromat (Admiral - 15g, East Kent Goldings - 15g).

Następnie wprowadzamy gotowaną brzeczkę w ruch wirowy (whirlpool) w celu odseparowania osadów gorących. Brzeczkę schładzamy do temperatury około 17°C i porządnie ją napowietrzamy. Zadajemy drożdże i przeprowadzamy fermentację w temperaturze nie wyższej niż 20°C (temperatura fermentującej brzezki, nie otoczenia!).

Gdy oznaki burzliwej fermentacji ustaną i ekstrakt końcowy zatrzyma się i będzie nie zmienny przez 2-3 dni, możemy schłodzić piwo do niższej temperatury, nawet poniżej 10°C. Dodajemy trzecią część chmielu na zimno (Admiral - 20g, East Kent Goldings - 20g).

Po 2-4 dniach od chmielenia na zimno piwo rozlewamy do butelek. Celujemy w niskie lub średnie nagazowanie 1,5-2,2 vol CO<sub>2</sub>. Butelki umieszczamy w temperaturze pokojowej, żeby przebieg refermentacji był prawidłowy. Próbujemy po około dwóch tygodniach od butelkowania. Pamiętajmy, że IPA im świeższa, tym lepsza.

Smacznego!

14 lut 2024, 12:32